

CURSOS PRÁCTICOS

Ediciones BienVenidas



Pastelería Artesanal 2002

Secretos de los Maestros Pasteleros



Recetas básicas:

Crema de dulce de leche con nueces.
Glaseado de merengue.
Crema de dulce de leche al chocolate.

Especial

Alfajores

Imperdibles
Para saborear a toda hora

Las mejores recetas para disfrutar, regalar o vender.

Tirolés • Cordobés • Rogelitos • Nuez
Mar del Plata de chocolate • Maicena
Piquitos de dulce de leche • Fantasía

Ediciones BIEN venidas

Colección de 25 fascículos
Aparición quincenal

4

Alfajores Tiroleses





Ingredientes

(para 20 unidades)

Harina 0000: 480 g

Canela: 20 g

Nuez moscada: 1 cucharadita al ras de té

Clavo de olor molido: 1 pizca

Bicarbonato de sodio: 1 cucharadita de té

Polvo de hornear: 1/2 cucharadita

Manteca: 200 g

Azúcar molida: 50 g

Miel: 50 g

Azúcar negra: 100 g

Huevos: 2

Mermelada de damascos: 1/2 kg

Glaseado de azúcar (ver N° 1, receta pág. 9)

Materiales necesarios

- Recipientes para ingredientes
- Rasqueta de plástico
- Placa para hornear de 30 cm x 40 cm
- Palo de amasar
- Cortapastas liso de 6 cm de diámetro
- Cuchillo y cuchara
- Rejilla

Alfajores Tiroleses



1 Colocar la harina sobre la mesa. Agregar la canela, la nuez moscada, el clavo de olor, el bicarbonato y el polvo de hornear.



2 Mezclar los ingredientes.



3 Formar una corona. Colocar la manteca, el azúcar molida y la miel en el centro.



4 Añadir el azúcar negra a los últimos ingredientes incorporados.



5 Mezclar los ingredientes del centro hasta producir una crema.



6 Agregar los huevos uno a uno. Continuar mezclando.



7 Unir los elementos de la corona a los del centro. Realizarlo con la raspueta y sin amasar.



8 Colocar la masa sobre la placa. Llevar a la heladera durante 30 minutos.





9 *Retirar y amasar un poco.*



10 *Estirar con el palo de amasar a un espesor de 8 mm.*



11 *Producir las tapitas con el cortapastas y colocarlas sobre la placa limpia. Cocinar en horno moderado (o mediano) de 25 a 30 minutos.*



12 *Retirar y dejar enfriar.*



13 *Dar vuelta la mitad de las tapitas. Untar con el cuchillo la mermelada.*



14 *Cubrir las piezas untadas con las tapas restantes. Presionar hasta que la mermelada llegue al borde.*

Masa

Para todas las recetas preparadas en este número, la masa se puede dejar descansar en la heladera hasta el otro día.



15 *Controlar que el glaseado esté a punto letra liviano.*



16 *Colocar los alfajores sobre la rejilla y, con una cuchara, bañarlos con el glaseado. Dejar secar.*

Alfajores de

Maicena





Ingredientes

Harina 0000: 150 g

Fécula de maíz: 350 g

Polvo de hornear: 2 cucharaditas colmadas de té

Manteca a temperatura ambiente: 200 g

Esencia de limón: 4 o 5 gotitas

Azúcar impalpable: 150 g

Yemas: 8

Dulce de leche repostero: 1/2 kg

Coco rallado: 100 g

Materiales necesarios

Cernidor

Recipientes para ingredientes

Rasqueta de plástico

Placa para hornear de 30 cm x 40 cm

Palo de amasar

Cortapastas rizado de 6 cm de diámetro

Papel manteca

Manga de plástico

Boquilla lisa mediana



1 *Mezclar la harina, la fécula y el polvo de hornear; formar una corona. Colocar la manteca y la esencia de limón en el centro. Luego, cernir el azúcar.*

Harina 0000

Para preparar la mayor parte de las recetas de alfajores, no es necesario que la masa tenga una gran tenacidad. Por eso se utiliza este tipo de harina, con menor contenido de gluten que la 000.



2 *Mezclar los ingredientes del centro hasta formar una crema.*



3 *Comenzar a agregar las yemas, volcándolas de a una.*



4 *Terminar de incorporar las yemas. Continuar mezclando.*



5 *Con ayuda de la rasqueta, incorporar los ingredientes de la corona, sin amasar.*



6 *Colocar la masa sobre la placa enharinada. Llevar a la heladera por 30 minutos.*



Alfajores de Maicena





7 Retirar. Luego, amasar el bollo sobre la mesa espolvoreada con harina.



8 Estirar la masa a 1 cm de espesor, con el palo de amasar.



9 Producir las tapitas de los alfajores con el cortapastas. Ubicarlas sobre la placa cubierta con el papel manteca. Cocinar en horno mediano de 20 a 25 minutos.



10 Retirar y dejar enfriar.



11 Dar vuelta la mitad de las tapitas y realizar un copo de dulce de leche (de aproximadamente 30 g) sobre cada una con la manga y la boquilla.



12 Cubrir con otra tapa presionando hasta que el dulce llegue al borde.



13 Hacer rodar cada alfajor sobre un colchón de coco rallado.



Alfajores

Marplatenses *de dulce de leche y chocolate*





Ingredientes
(para 30 unidades)

Harina 0000: 1/2 kg

Fécula de maíz: 100 g

Polvo de hornear: 1 cucharadita de té

Bicarbonato de amonio: 1/2 cucharadita de té

Cacao amargo: 15 g

Manteca: 200 g

Azúcar: 200 g

Miel: 50 g

Huevo: 1

Agua: 50 cm^3

Dulce de leche: 1/2 kg

Chocolate semiamargo

Materiales necesarios

Cernidor o tamiz

Recipientes para ingredientes

Rasqueta de plástico

Placa para hornear de 30 cm x 40 cm

Palo de amasar

Cortapastas de 6 cm de diámetro

Cuchillo y cuchara

Rejilla

Papel manteca

Alfajores Marplatenses *de dulce de leche y chocolate*



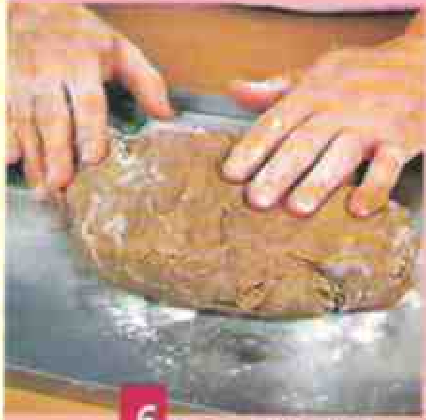
1 *Cernir la harina, la fécula, el polvo de hornear, el bicarbonato de amonio y el cacao sobre la mesa.*

Bicarbonato de amonio

✣ Permite que la masa de los alfajores se extienda y aumente el volumen.



2 *Mezclar los ingredientes y formar una corona. Colocar la manteca, el azúcar y la miel en el centro.*



6 *Colocar el bollo sobre la placa enharinada. Llevar a la heladera por 30 minutos.*



7 *Retirar de la heladera y amasar.*



8 *Estirar con el palo de amasar a un espesor de 4 mm.*



12 *Presionar los alfajores hasta que asome el dulce de leche.*



13 *Retirar el excedente para dar una mejor terminación.*





3 *Trabajar los ingredientes del centro hasta formar una crema. Agregar el huevo y continuar mezclando.*



4 *Verter el agua.*



5 *Utilizando la raqueta, incorporar los elementos de la corona, sin amasar.*



9 *Realizar las tapitas con el cortapastas y ubicarlas sobre la placa. Cocinar en horno mediano de 20 a 25 minutos.*



10 *Retirar y dejar enfriar.*



11 *Producir un copito de dulce de leche (25 g) sobre la mitad de las tapitas. Cubrir con las tapitas restantes con el piso del alfajor hacia arriba.*



14 *Ubicar los alfajores sobre la rejilla, colocada sobre la placa cubierta por papel manteca. Verter una cucharada de chocolate semiamargo sobre el centro de cada alfajor.*



15 *Esparcir el chocolate por todo el alfajor con el dorso de la cuchara. Dejar secar.*

Alfajores de Nuez



Ingredientes
(para 18 unidades)

Harina 0000: 500 g

Polvo de hornear: 1 cucharadita de té

Nueces molidas: 100 g

Manteca: 350 g

Azúcar impalpable: 150 g

Claras: 2

Crema de dulce de leche con nueces (ver receta básica, pág. 15)

Chocolate blanco: 400 g

Nueces mariposas: 18

Materiales necesarios

- Recipientes para ingredientes
- Cernidor o tamiz
- Rasqueta de plástico
- Placa para hornear de 30 cm x 40 cm
- Cuchillo y cuchara
- Palo de amasar
- Cortapastas de 6 cm de diámetro
- Papel manteca
- Rejilla





1 *Cernir la harina y el polvo de hornear sobre la mesa. Agregar las nueces molidas.*



2 *Mezclar los ingredientes.*



3 *Formar una corona.*



4 *Colocar la manteca y el azúcar impalpable en el centro. Trabajar hasta formar una crema. Luego, agregar las claras.*



5 *Con ayuda de la raspa, comenzar a incorporar los elementos de la corona. Recordar que no se debe amasar.*



6 *Al terminar de incorporar los elementos, colocar la preparación sobre la placa enharinada. Llevar a la heladera durante 30 minutos.*



Alfajores de Nuez



7 *Retirar y cortar la masa en trocitos.*



8 *Amasar los trocitos hasta obtener un bollo liso.*



9 *Estirar la masa a un espesor de 6 mm. Trabajar con el palo de amasar.*



10 *Cortar las tapitas con el cortapastas. Colocarlas sobre la placa limpia. Llevar a horno mediano y cocinar de 20 a 25 minutos.*



11 *Retirar y dejar enfriar.*



12 *Tomar una tapita y, con un cuchillo, colocar la crema de dulce de leche con nuez (aproximadamente 30 g). Repetir el proceso en la mitad de las tapitas.*



13 *Cubrir con las tapitas restantes y presionar hasta que la crema sobrepase un poco los bordes.*

Nuez mariposa

❖ Recordar que se le da el nombre de nuez mariposa a cada una de las mitades de la nuez.



14 *Retirar el excedente y alisar el borde para otorgar una terminación prolija.*



15 *Sobre la placa cubierta con el papel manteca, colocar la rejilla y, por encima, los alfajores. Verter el chocolate derretido a baño de María con una cuchara.*



16 *Con el dorso de la cuchara, ir alisando la superficie de modo que el chocolate cubra por completo al alfajor.*



17 *Golpear la rejilla para que caiga el excedente de chocolate.*



18 *Colocar una nuez mariposa en el centro de cada alfajor.*

Recetas básicas

Crema de dulce de leche con nueces

Ingredientes

Dulce de leche repostero: 500 g

Nueces molidas: 50 g

Materiales necesarios

Bol

Recipiente para las nueces

Cuchara



1 *Colocar el dulce de leche en el bol.*



2 *Agregar las nueces.*



3 *Mezclar los ingredientes en forma enérgica.*

Alfajores

Cordobeses





Ingredientes

(para 30 unidades)

Harina 000: 1/2 kg

Bicarbonato de amonio en polvo: 2 cucharaditas colmadas

Manteca: 50 g

Azúcar: 50 g

Yemas: 8

Huevos: 3

Alcohol fino: 2 copitas

Dulce de leche: 600 g

Jalea de frutas

Glaseado de azúcar (ver N° 1, receta pág. 9)

Granitas de colores

Materiales necesarios

Cernidor

Cuchara, tenedor y cuchillo

Recipientes para ingredientes

Papel film o nailon

Palo de amasar

Cortapastas de 7 cm de diámetro

Placa para hornear de 30 cm x 40 cm

Pincel





1 *Cernir la harina sobre la mesa y agregar el bicarbonato. Luego, mezclar y formar una corona.*



2 *Colocar la manteca y el azúcar en el centro. Mezclar e incorporar las yemas y los huevos.*



3 *Mezclar los ingredientes del centro y añadir el alcohol.*



4 *Terminar de mezclar y comenzar a incorporar la harina de la corona.*



5 *Trabajar la masa hasta obtener un bollo liso y homogéneo. Cubrir con el papel film y dejar descansar por 15 minutos.*

Alfajores Cordobeses



6 Comenzar a estirar la masa, doblarla al medio y estirarla nuevamente. Repetir este proceso de 12 a 15 veces (siguiendo el procedimiento de los rogelitos).



7 Estirar la masa hasta un espesor de 2 mm.

Recordar

❖ Cada 2 o 3 vueltas otorgadas a la masa, dejarla descansar por, aproximadamente, 10 minutos.



10 Colocar las tapitas sobre la placa (separadas entre sí por 2 cm). Cocinar a horno moderadamente fuerte de 15 a 20 minutos.



11 Retirar y dejar enfriar.



14 Retirar el sobrante con un cuchillo.



15 Colocar los alfajores sobre la placa. Pincelar con jalea de frutas. Dejar secar.





8 *Pinchar la superficie de la masa con un tenedor.*



9 *Producir las tapitas con el cortapastas.*





12 *Untar la mitad de las tapas con dulce de leche (aproximadamente 30 g) y cubrir con las tapas restantes (con el lado más cocido hacia arriba).*



13 *Presionar hasta que el dulce de leche exceda el contorno.*

Pincelado con jalea de frutas

Antes de trabajar con este producto, colocarlo sobre el fuego para ablandarlo.
Tener cuidado de que no hierva para que su consistencia no se vuelva gomosa.



16 *Glasear la superficie de los alfajores con ayuda del pincel.*



17 *Espolvorear con las granitas de colores.*

Alfajores

Fantasía



Ingredientes
(para 30 unidades)

Tapitas de alfajores marplatenses de dulce de leche y chocolate
(ver receta, pág. 9)

Crema de dulce de leche al chocolate
(ver receta básica, pág. 22)

Granas de color

Chocolates:
blanco y semiamargo

Materiales necesarios

Cuchillo

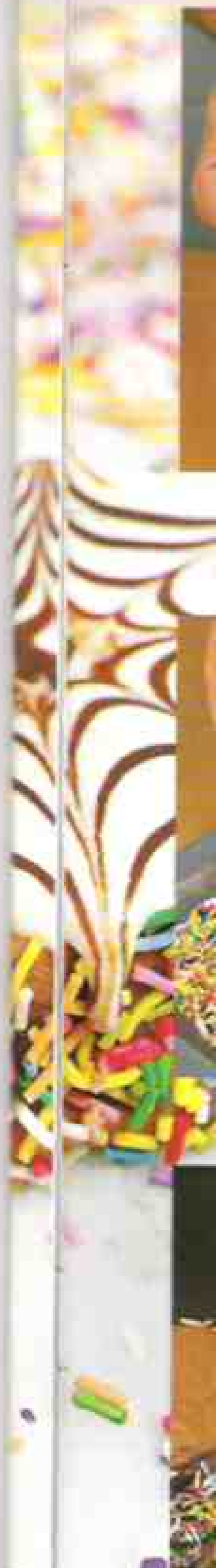
Bandeja y recipientes necesarios

Cartuchos de papel

Tijera

Escarbadientes







1 *Colocar 25 g de la crema de dulce de leche sobre la mitad de las tapitas cocidas, utilizando el cuchillo. Cubrir y presionar hasta que la crema exceda el contorno de los alfajores.*



2 *Retirar el excedente y alisar el borde.*



3 *Hacer rodar cada alfajor sobre las granas.*



4 *Cargar un cartucho con el chocolate blanco derretido a baño de María. Cortar la punta con la tijera.*



5 *Cubrir la superficie de cada alfajor en forma de espiral, con cuidado de que no se derrame.*

Cartuchos de papel

❖ Para una explicación más detallada, volver a consultar las técnicas de armado y cargado (Nº 1, pág. 13).





6 *Llenar otro cartucho con el chocolate semiamargo derretido a baño de María. Cortar la punta, haciendo un orificio más pequeño que el del cartucho anterior.*



7 *Antes que seque el chocolate blanco, realizar un espiral fino con el chocolate negro.*



8 *Decorar cada alfajor con un diseño a modo de telaraña. Para esto, arrastrar el escarbadientes del medio hacia el extremo, dividiendo el diseño en 8 partes.*



9 *Terminar el diseño.*

Recetas básicas

Crema de dulce de leche al chocolate

Ingredientes

Dulce de leche repostero: 500 g

Cacao amargo en polvo: 100 g

Materiales necesarios

- Bol
- Recipiente para el cacao
- Cuchara



1 *Colocar el dulce de leche en el bol y añadir el cacao.*



2 *Mezclar enérgicamente hasta homogeneizar la preparación.*

Alfajores de

Azúcar





Ingredientes

(para 15 unidades)

Harina 0000: 1/2 kg

Polvo de hornear: 1 cucharadita de té

Manteca a temperatura ambiente: 300 g

Azúcar molida: 200 g

Esencia de limón: 6 gotas

Huevos: 3

Dulce de leche repostero: 1/2 kg

Azúcar impalpable: 100 g

Materiales necesarios

Recipientes para ingredientes

Rasqueta de plástico

Placa para hornear de 30 cm x 40 cm

Cuchillo

Palo de amasar

Cortapastas liso de 8 cm de diámetro

Cernidor

Papel manteca

Alfajores de Azúcar



1 *Formar una corona con la harina y el polvo de hornear. Colocar la manteca, el azúcar y la esencia en el centro.*





2 *Trabajar los ingredientes del centro hasta obtener una crema. Agregar los huevos de a uno. Continuar con la mezcla.*



6 *Comenzar a amasar hasta integrar todos los cubitos.*



7 *Continuar trabajando hasta que la masa quede homogénea.*



8 *Estirar con el palo de amasar a un grosor de 8 mm.*



12 *Cubrir con otra tapa (con el lado más cocido hacia arriba). Presionar hasta que el dulce rebase el contorno.*



13 *Alisar el borde con el cuchillo, retirando el excedente.*





3 *Incorporar la harina, sin amasar, utilizando la raspueta. Colocar la masa sobre la placa y llevar a la heladera por 30 minutos.*



4 *Retirar la masa y cortar en tiras.*



5 *Girar la masa y cortar las tiras en cubitos.*



9 *Cortar los círculos con el cortapastas para formar las tapitas. Colocarlos sobre la placa. Cocinar en horno mediano de 25 a 30 minutos.*



10 *Retirar y dejar enfriar.*



11 *Tomar una tapita [illegible] y colocarle, aproximadamente, [illegible] de dulce de leche.*



14 *Colocar los alfajores sobre la placa. Cernir el azúcar impalpable sobre ellos.*



15 *Apoyar el papel manteca sobre la superficie [illegible] y alisar con ayuda de los dedos.*

Rogelitos



Ingredientes
(para 18 unidades)

Harina 000: 400 g

Manteca: 50 g

Agua:
2 cucharadas soperas

Yemas: 8

Huevo: 1

Azúcar molida:
2 cucharadas soperas

Alcohol: 1 copita

Dulce de leche repostero: 1/2 kg

Glaseado de merengue
(ver receta básica, pág. 29)

Materiales necesarios

Cernidor

Recipientes para ingredientes

Papel film o nailon

Palo de amasar

Cuchara y tenedor

Cortapastas de 6 cm de diámetro

Placa para horno de 30 cm x 40 cm

Manga de plástico

Boquilla lisa mediana

Rejilla y papel manteca





1 Formar una corona con la harina cernida. Colocar la manteca y el agua en el centro. Mezclar. Agregar el huevo y las yemas de a una. Continuar mezclando.



2 Añadir el azúcar a los elementos del centro y seguir mezclando.



3 Verter el alcohol y continuar con la mezcla.



4 Comenzar a integrar la harina con los ingredientes del centro.



5 Terminar de incorporar la harina.



6 Trabajar hasta lograr una masa lisa y homogénea. Cubrir el bollo con un papel film y dejar reposar por 15 minutos.



7 Comenzar a estirar la masa con el palo de amasar.



8 Continuar estirando la masa a lo largo.

[illegible]

El papel film o el nailon permiten que no se forme una costra sobre la superficie mientras reposa la masa.

Rogelitos



9 Doblar la masa al medio.



10 Estirar nuevamente.



11 Volver a doblar la masa. Repetir el proceso de 10 a 12 veces. Dejar descansar durante 10 minutos cada 3 a 4 vueltas.



12 Estirar la masa a un grosor de 2 mm.



13 Pinchar la masa con un tenedor.



14 Producir las tapitas con el cortapastas.



15 7 Disponer las tapitas sobre una placa y cocinar a horno medianamente fuerte de 10 a 15 minutos.



16 Retirar y dejar enfriar.



17 Cargar la manga con la boquilla y efectuar un copo de dulce de leche en el centro de 1/4 parte de las tapas.





18 *Cubrir cada pieza con otra tapita. Presionar hasta que el dulce de leche llegue al borde.*



19 *Realizar otro copo de dulce de leche sobre la tapita superior. Cubrir nuevamente.*



20 *Para finalizar este proceso, producir otro copo de dulce sobre la tercera tapita. Cubrir con las tapitas restantes y presionar.*



21 *Controlar el punto del glaseado de merengue.*





22 *Ubicar los alfajores sobre la rejilla, previamente colocada sobre la placa cubierta con el papel manteca. Comenzar a bañarlos con una cuchara, poniendo la cantidad necesaria para que se extienda a los costados. Dejar secar.*

Glaseado de merengue

Recetas básicas

Ingredientes

Merengue oriental
(ver N° 3, receta pág. 6)

Azúcar impalpable: 150 g

Agua:
cantidad necesaria

Materiales necesarios

Cernidor o tamiz

Bol

Cuchara

Vaso para el agua

Glaseado

Si el día es muy seco, la preparación necesitará más agua y si es muy húmedo, un poco más de azúcar.



1 *Tomar la preparación de merengue. Recordar que debe formar picos bien firmes.*



2 *Cernir el azúcar impalpable sobre el merengue.*



3 *Mezclar en forma envolvente, para no bajar el merengue, y agregar el agua de a poco. Mezclar para aligerar el merengue.*



4 *Para facilitar el proceso de glaseado, debe obtenerse un merengue ligero (que corra por la cuchara).*

Piquitos *de chocolates blanco y negro*



Ingredientes
(para 30 unidades)

Masa para alfajores de azúcar
(ver receta, pág. 23)

Dulce de leche:
1/2 kilo

Chocolates:
semiamargo y blanco
250g de c/u

Materiales necesarios

Cortapastas rizado de 4 cm de diámetro

Placa para hornear de 30 cm x 40 cm

Manga de plástico

Boquilla lisa grande (N° 14)

Papel manteca

Rejilla

Cuchara





1 *Cortar tapitas de 5 mm. de espesor con el cortapasta. Disponerlas sobre la placa y cocinarlas de 20 a 25 minutos en horno mediano. Retirar y dejar enfriar.*



2 *Cargar la manga con la boquilla: producir un copo de dulce de leche sobre cada tapita (aproximadamente 30 g).*



3 *Colocar la mitad de las piezas con dulce sobre la rejilla. Por debajo, ubicar la placa cubierta con el papel manteca para poder recuperar el chocolate excedente. Comenzar a bañar los piquitos con cucharadas de chocolate semiamargo derretido a baño de María. Dejar secar.*



4 *Cubrir la otra mitad de las piezas con cucharadas de chocolate blanco, también derretido a baño de María.*

Recuperado del chocolate

La colocación de la placa con papel manteca bajo la rejilla, permite volver a aprovechar el chocolate derretido sobrante. Dejar que el chocolate se enfríe sobre el papel, retirarlo y utilizarlo nuevamente o guardarlo.







CURSOS PRÁCTICOS
Ediciones BienVenidas



Pastelería Artesanal 2002

Secretos de los Maestros Pasteleros

Recetas básicas:

Crema de dulce de leche con nueces.
Glaseado de merengue.
Crema de dulce de leche al chocolate.

Especial Alfajores

Imperdibles
Para saborear a toda hora

Las mejores recetas para disfrutar, regalar o vender.

Tirolés • Cordobés • Rogelitos • Nuez
Mar del Plata de chocolate • Maicena
Piquitos de dulce de leche • Fantasía

Colección de 25 fascículos
Aparición quincenal
4
Ediciones BIEN venidas